AG872 8/9/05 10:39 AM Page 1

ATMA

Manual de instrucciones, garantía y S.T.A.

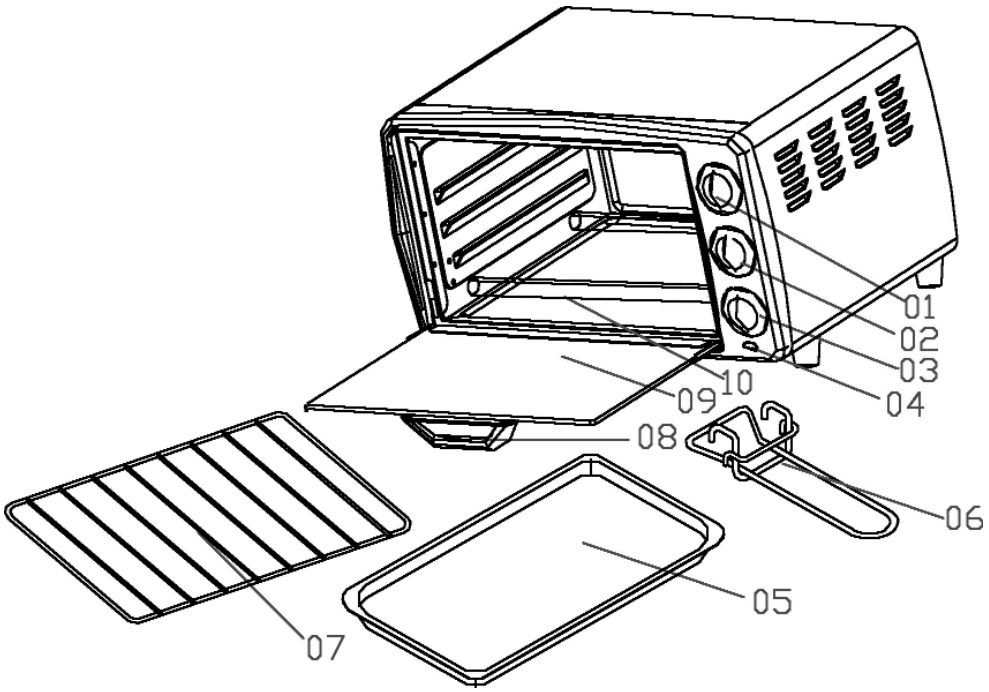
MANUAL DE INSTRUCCIONES
HORNO ELECTRICO

AG 872

230V ~ 50Hz
1200W

AG872 8/9/05 10:39 AM Page 2

Descripcion de Partes



1. Selector de temperatura
2. Selector de potencia
3. Timer
4. Indicador luminoso de funcionamiento
5. Bandeja
6. Agarradera
7. Rejilla
8. Manija
9. Puerta de vidrio
10. Elementos calefactores

AG872 8/9/05 10:39 AM Page 4

Precauciones

- Lea detenidamente las instrucciones antes de utilizar el horno.
- Cuando el horno está en funcionamiento se generan temperaturas elevadas a su alrededor.
- Para prevenir peligro de incendios, el horno no debe utilizarse cerca o debajo de cortinados u otros materiales combustibles.
- No coloque nada sobre el horno cuando esté en funcionamiento o se encuentre caliente.
- No deje el cable colgando ni permita que toque superficies calientes.
- Desconecte el horno cuando no esté en uso y antes de proceder a su limpieza.
- Este horno ha sido diseñado para uso doméstico.
- Si el cable de alimentación se dañara no intente repararlo usted mismo, debe ser reemplazado por el fabricante, el Servicio Técnico Autorizado o personal idóneo para evitar cualquier riesgo. Este horno utiliza un cable especial que soporta altas temperaturas.
- Dado que es un aparato eléctrico no lo sumerja en agua ni en líquido alguno, ni lo someta a salpicaduras o humedad excesiva.
- Conecte el aparato a un enchufe con toma a tierra utilizando su ficha original, no la cambie ni use adaptadores.
- Para desconectar tome la ficha y desenchúfela del tomacorriente. Nunca tire del cable.
- El usuario no debe dejar el horno desatendido mientras lo esté utilizando y debe desenchufarlo luego de haberlo utilizado.

Advertencia: *Mientras que esté en uso, el horno está caliente! Nunca toque el horno o la puerta de vidrio. SIEMPRE mantenga a los niños alejados del horno!*

- Debe utilizar la agarradera para retirar la bandeja del horno mientras que este se encuentre caliente. El uso de accesorios no recomendados ni vendidos por el fabricante del aparato puede ser riesgoso.
- No use paños limpiadores con compuestos duros o metálicos, o limpiadores abrasivos en ninguna de las partes.

ANTES DEL USO

1. Extraiga todos los materiales de embalaje antes de conectar y poner en funcionamiento el horno.
2. Ubique el horno en una posición cercana a un tomacorriente y a una distancia de por lo menos 10 cm de la pared.
3. El tomacorriente debe estar provisto de la conexión a tierra correspondiente para garantizar la seguridad del aparato. De todos modos siempre es conveniente tener una protección adicional de un disyuntor diferencial en la instalación. Consulte a un electricista matriculado.
4. Antes de conectar el horno al tomacorriente verifique que los controles del horno estén apagados.
5. Los elementos calefactores tienen una protección especial que se elimina después del primer uso. Para eliminarla, seleccione 200º C en el control de temperatura y abra la puerta del horno. Encienda el horno y déjelo funcionando durante 15 minutos apróximadamente.

Nota:

Tome las precauciones de seguridad necesarias cuando el horno se encuentre en funcionameinto con la puerta abierta. Es importante que haya una adecuada ventilación durante éste período.

6. Después de precalentar el horno, desenchúfelo y déjelo enfriar. Cuando esté completamente frío, limpie el interior con un paño humedecido con agua. Asegúrese que el horno se encuentre totalmente seco antes de volver a ponerlo en funcionamiento.

OPERACION

Selector de temperatura	100°C ~ 250°C
Timer	0 - 60 minutos
Selector de potencia	Modo Combinado 1200 w Modo Superior 700 w Modo Inferior 500 w

FUNCIONES

1.Selector de temperatura (Fig.1) **Solo para su referencia**

TEMPERATURA (°C)	**ALIMENTOS**
100	Panes cortos, galletas,
150	Pasteles crocantes, tortas
200	Panes, pasteles fritos, Maní, panqueques, costillas de cerdo ahumadas
250	Bife, carne asada, pescado, pato asado

2.Timer (Fig.2)

TIEMPO DE COCCIÓN (min.)	**ALIMENTOS**
10 – 12	Galletas, tira de asado
12 – 15	Panes, panqueques, costilla de cerdo.
15 – 20	Tortas crocantes, maní tostado
20 – 25	Bifes, tortas, alitas de pollo
25 – 30	Pollo, ganso, pato, carne asada
30 – 35	Pescado (a fuego moderado), costillas de cerdo ahumadas

3. Selector de Potencia
El selector de potencia controla el encendido y apagado de los elementos de calentamiento superiores e inferiores. Cuando el selector sea colocado en la posición el elemento de calentamiento superior se encenderá o cuando sea colocado en la posición el elemento de calentamiento inferior se encenderá. Si coloca la perilla en la posición ambos elementos de calentamiento se encenderán. Si coloca la perilla en la posición “Off” (Apagado) ambos elementos se apagarán.

Selector de Potencia (Elemento Calefactor)	Campo de Aplicación
Superior	Alimentos cuyas partes superiores necesitan estar bien cocidas
Inferior	Alimentos que necesitan ser calentados desde la parte inferior
Combinado	Cualquier alimento

COMO UTILIZAR EL HORNO

1. Coloque los alimentos a cocinar en la bandeja.
2. Enchufe el horno y gire el selector de temperatura en el sentido de las agujas del reloj hasta la temperatura deseada (Vea fig 1). Gire la perilla del timer en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición de 10 minutos para precalentamiento. Ponga el selector de potencia en la posición (Atención: El horno no calentará hasta que el temporizador, el regulador de temperatura y el selector de potencia se encuentren todos encendidos.)
3. Coloque los alimentos en el horno utilizando la agarradera.. Usted podrá seleccionar la ubicación de la bandeja de acuerdo con el tamaño de los alimentos.
4. Gire el timer en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición deseada (Referencia Fig ,2), y usted podrá observar los alimentos a través de la puerta de vidrio mientras se cocinen.
5. Durante la cocción, usted podrá cambiar el tiempo de cocción y la temperatura de la potencia para satisfacer su gusto personal .

LIMPIEZA

Luego de haber utilizado el horno, gire todas las perillas en sentido de las agujas del reloj hasta la posición “OFF” (Apagado). Desenchufe la unidad y deje que se enfríe hasta alcanzar temperatura ambiente . Limpie la superficie del horno y el interior del mismo con un trapo húmedo o con una esponja y retire la bandeja, la parrilla y la agarradera para lavarlas.

Advertencia: *Bajo ninguna circunstancia debe ingresar agua al horno.*

Especificaciones

Tensión de alimentación:	230V ~ 50 Hz.	
Consumo:	Modo combinado	1200W
	Modo superior	700W
	Modo inferior	500W
Dimensiones exteriores:	Alto:	245 mm
	Ancho:	400 mm
	Prof.:	315 mm (incluye manija frontal y topes traseros)
Capacidad:	15 Litros	
Peso:	3895 g (con accesorios)	

AG872 8/9/05 10:39 AM Page 9

Listado de Servicios Técnicos Autorizados en la República Argentina

Consultas, información, venta de repuestos y accesorios: Roque Pérez 3656 (C1430FBX) Capital Federal. Horario de atención de lunes a viernes de 9:00 a 13 y de 14 a 17 Hs. Tel.: (011) 4545-5005 / 4546-5005

PROVINCIA	CIUDAD	TELEFONO	SERVICIO TECNICO	DIRECCION
Cap. Fed.	Palermo	4832-6075	CIRVE	J.L. Borges 2290
	Nuñez	4701-2828	C.E.S.	Av. Cabildo 4650
	Villa Urquiza	4522-7565	C.E.S.	Juramento 4838
	Almagro	4958-2537	Carlos Sardella	Castro Barros 598
	Liniers	4644-2997	Servicio Técnico Hi San	Av.Rivadavia 10571
	Flores	4613-6009	Servicio Técnico Hi San	Av. Nazca 1090
	Palermo	4776-3639	Tel - Ser	Paraguay 4665
	Villa Lugano	4638-3854	Tecnicolor	Av. F.F. de la Cruz 6483
Gran Bs. As.	Berazategui	4256-9359	Electrónica Francia	calle 149 N° 1440
	Caseros	4759-2764	Logi-K	Avenida Mitre 4782
	Escobar	0810-444-2492	JMB Servicio Tec. SRL	Servicio a domicilio
	Ezeiza	4295-5544	Setinel	Paso de la Patria 601
	Florencio Varela	4255-5854	Casa Torres SA	Av San Martín 824
	Gral Rodriguez	0237-4850151	Oeste Color	Rivadavia 532
	Haedo	4658-4090	Setinel	Av. Pte. Peron 679
	L. de Zamora	4245-8287	TV color Lomas	Boedo 639
	L. de Zamora	4292-3962	Serinel	H.Irigoyen 8201
	Laferrere	4457-8786	Auditel	O. Andrade 6117
	Lanús	4225-7359	TV color Lanús	9 de Julio 1981
	Luján	02323-422769	Electrónica Curti	P. Alberti 821
	Martinez	4717-5313	JMB Servicio Tecnico SRL	Av. Fleming 2221
	Merlo	0220-4837177	Argentronica	Monteverde 2175
	Merlo	0220-4821073	Servotronic Merlo	Juncal 486
	Moreno	0237-4639500	Argentronica	Bartolome Mitre 2779 Loc. 2
	Morón	4483-3664	Electrotel	Alte. Brown 746
	Morón	4628-1587	Argentronica	Crisologo Larralde 1053
	Morón	0810-888-2743	Argentronica	J. M. de Rosas 658 L. 1002
	Pacheco	0810-444-2492	JMB Servicio Tec. SRL	Servicio a domicilio
	Pilar	02322-430443	GB electronica	Rivadavia 998
	Quilmes	4250-8148	Elec.Ser.&Des.	.Av.12 de Oct.2901
	Rafael Castillo	4697-9009	Setinel	Av. Carlos Casares 547
	Ramos Mejia	4656-1789	CIRVE	Avenida de Mayo 399
	S.Fernando/S Martin	4744-7240	M.P.	Gral Pinto 1252
	San Fernando	4717-5313	JMB Servicio Tecnico SRL	Av.Pte Peron 435
	San Justo	4651-4230	Auditel	Dr. A. Illia 2323
	San Miguel	4664-4131	Servotronic San Miguel	Belgrano 999
	Sarandi	4204-3126	Ciders TV	Av. Mitre 2919
	Villa Ballester	4768-5249	Servotronic Villa Ballester	J. Hernandez 3101
	Wilde	4227-3666	Electronica Ned	Av. Mitre 6578
Bs. As.	9 de Julio	02317-424051	Marcelo Milocco	E.Rios y Fournier
	Arrecifes	02478-454884	Servi Hogar Oscar	Av. Dardo Rocha 646
	Azul	02281-430795	Electrónica Buttafuoco	Bogliano 960
	Bahía Blanca	0291-4523437	Electrónica D´Amato	Donado 540
	Bahía Blanca	0291-4547548	Belt Electronica	Brown 561
	Brandsen	0221-461-4984	Electronica Bander	Segada 16
	Campana	03489-427244	Promoven S.H.	Av. Balbin 817
	Cnel Pringles	02922-42245	Serv. Pringles	San Martin 780
	Chacabuco	02352-426918	Casa Dibello	Av. Garay 211

PROVINCIA	CIUDAD	TELEFONO	SERVICIO TECNICO	DIRECCION
Bs. As.	Chascomus	02241-425974	Ciuci Gustavo Jose	Machado 60
(cont.)	Chivilcoy	02346-424129	Fa - Ma	Cnel Suarez 109
	Dolores	02245-443122	Casa Yanibello	Buenos Aires 1342
	Gral Villegas	03388-420156	Gust.Colangelo	Rivadavia 584
	La Plata	0221-4516021	Datos e hijo	calle 68 - 1532
	Las Flores	02244-453233	Sonimac	Leandro N.Alem 484
	Lincoln	02355-421816	Electrónica Lincoln	25 de Mayo 298
	Lobos	02227-421748	J.C. Castelao	Suipacha 344
	Mar de Ajó	02257-421750	Tauro Electrónica	Catamarca 14
	Mar del Plata	0223-4738855	FM service	Belgrano 4477
	Mariano Acosta	0220-4992492	Electrónica Eder TV	Superí 605
	Mercedes	02324-423014	Mercedes Televisión	calle 16 N° 1100
	Necochea	02262-426134	Electrónica Camejo	calle 63 N* 1745
	Pergamino	02477-421177	ACV sistemas	Dr.Alen 758
	San Nicolás	03461-428955	Servi Hogar Oscar	Av.Luis Viale 362
	San Pedro	03329-425523	Electrónica Menisale	Mitre 1699
	Tandil	02293-445286	Frijon Jose Luis	9 de Julio 150
	Zárate	03487-427353	Electrónica Spinozzi	Ituzaingo 1030
Córdoba	Córdoba	0351-4234345	Servicor	25 de Mayo 790
	Córdoba	0351-4658131	Servicor	Av. Fza. Aerea Arg. 1979
	Córdoba	0351-4737478	Audiocentro	M. Garcia 944
	Córdoba	0351-4222513	Electrónica Monti	Viamonte 1484
	Jesus María	03525-423582	Led´s Electronica	Avda. Juan B. Justo 1065
	Las Varillas	03533-420195	Centec	Tucuman 129
	Rio Ceballos	03543-450897	Audiocentro	Rem. de Escalada 236
	Villa Allende	03543-431236	Audiocentro	Elpidio Gonzalez 101
	Villa Carlos Paz	03541-434939	Servicor	Alvear 381
	Villa María	0353-452-3466	Video Centro Técnico	San Juan 1799
Corrientes	Corrientes	03783-441010	Electrónica San Javier	Cosquín y P.Crespo L. 10
	Goya	03777-432402	Electrónica San Jose	Jose Gomes 1129
Catamarca	Catamarca	03833-427235	Omicron SRL	San Martin 225
Chaco	Resistencia	03722-420504	I.T.E.T.	Vedia 412
	Resistencia	03722-426030	Jorge O. Freschi	Avenida Avalos 320
Jujuy	Jujuy	0388-4256847	Electrónica Sandoval	Av Parroco Marshke 528
	Perico	0388-4911696	Electrónica Pal-Color	Escolástico Zegada 46
Mendoza	Godoy Cruz	0261-4249601	Video Sistemas	J.B.Justo 595
	Mendoza	0261-4299974	Delta Electrónica	Entre Rios 345
Neuquen	S. M. de los Andes	02972-425155	Zener Electronica	Elordi 614
Salta	Salta	0387-4312150	Mendoza Refrigeración	Urquiza 16 e/Lavalle y Sta. Fe
Santa Fe	Rosario	0341-421-7700	Electrotel	Maipu 828
	Rosario	0341-4645466	Service Italia	Corrientes 3562
	Santa Fé	0342-4533563	Litoral Service	9 de Julio 2785
	Venado Tuerto	03462-424061	Telemar sh	H.Irigoyen 1512
	Venado Tuerto	03462-463548	Electrónica Degiovanini	H.Irigoyen 1289
Sgo. del Estero	Santiago del Estero	0385-4219989	Electrovision	Alvarado 99
T. del Fuego	Ushuaia	02901-435456	Los Especialistas	Antartida Argentina 71
Tucuman	Concepción	03865-421202	Teletronic	Belgrano 268
	Tucumán	0381-4229078	Edu Mag SRL	M. Avellaneda 129
	Tucumán	0381-4363816	Electro NOA	Chiclana 1338

Este listado de Servicio Técnico Autorizado podrá ser modificado sin previo aviso. Ud. podrá encontrar la última actualización en www.atma.com.ar 07/05

CERTIFICADO DE GARANTIA

MODELO:	AG 872
SERIE Nº:	

CORRESPONDIENTE A LA UNIDAD

NEWSAN S.A. garantiza al comprador original que presente el Certificado de Garantía debidamente firmado y sellado por la Casa Vendedora junto con la factura de compra, el correcto funcionamiento de esta unidad dentro de las siguientes condiciones:

1. NEWSAN S.A. garantiza este producto de uso doméstico por el término de 12 meses. Esta garantía comprende nuestra obligación de reparar sin cargo la unidad, en los términos de la Ley 24.240 y su reglamentación, siempre que la falla se produzca dentro de un uso normal doméstico de la misma y que no hayan intervenido factores ajenos que pudieran perjudicar a juicio de NEWSAN S.A. su buen funcionamiento. NEWSAN S.A. no esta obligada en ningún caso al cambio de la unidad completa.
2. Durante la vigencia de la garantía los gastos de traslado, etc. se regirán por la ley 24.240 y la Resolución SCI N° 495/88.
3. NEWSAN S.A. reemplazará o reparará a su opción, sin cargo, los componentes de esta unidad que a su criterio aparezcan como defectuosos.
4. NEWSAN S.A. dará cumplimiento a las solicitudes de reparación en un plazo no mayor a 30 días contados a partir de la fecha de entrada en sus talleres. Por tratarse de un bien con componentes importados, de no contar con los repuestos necesarios, el tiempo de reparación estará condicionado a las normas vigentes para la importación de partes.
5. Las condiciones de instalación y operación correctas de esta unidad se encuentran detalladas en el Manual de Uso adjunto.
6. Las únicas personas autorizadas para contraer en nombre de NEWSAN S.A. obligaciones aquí consignadas son los Servicio Técnico Autorizado que se detallan en nómina adjunta.
7. La presente garantía no ampara defectos originados por:

a. deficiencias en la instalación eléctrica del domicilio del usuario, tales como cortocircuitos, exceso o caídas de tensión, etc.
b. conexión de esta unidad a redes que no sean de 220 VCA.
c. inundaciones, incendios, terremotos, tormentas eléctricas, golpes o accidentes de cualquier naturaleza.
d. instalación y uso no conforme a lo especificado en el Manual de Uso.
e. daños originados por el transporte en cualquiera de sus formas.

8. Quedan excluidos de la presente garantía: las fallas producidas por empastamiento por suciedad. Defectos ocasionados por productos de limpieza y todo tipo de defecto estético tales como rayaduras, roturas o deterioro de las superficies expuestas. Mano de obra o materiales que sean necesarios para la instalación de esta unidad.
   Uso o Instalación de Software (Programas) utilizados en nuestros productos informáticos.
9. En el caso que para reparar esta unidad fuera necesario la colocación de andamios, silletas o algún otro elemento, los gastos correrán por cuenta y cargo del usuario.
10. La presente garantía dejará de tener validez cuando:

a. personas no autorizadas por NEWSAN S.A. hayan revisado o reparado esta unidad, cambiado alguna de sus partes o modificado el diseño original.
b. se hubieran dañado, alterado o retirado de la unidad las identificaciones que esta posee.
c. cuando presente enmiendas o falsedad de alguno de sus datos.

11. NEWSAN S.A. no se responsabiliza por daños y/o deterioros que eventualmente se puedan ocasionar a terceros.
12. Los accesorios legítimos que a criterio de NEWSAN S.A., no necesiten de mano de obra especializada para su colocación o reemplazo, deben ser adquiridos en los Servicios Técnicos Autorizados de acuerdo con listas de precios oficiales y disponibilidad de stock.

CUPON GARANTIA — N°

PARA SER PRESENTADO AL SERVICIO TECNICO AUTORIZADO UNICAMENTE EN EL CASO DE QUE EL PRODUCTO REQUIERA REPARACION DENTRO DEL PLAZO DE LA GARANTIA.

MODELO: SERIE Nº:

DATOS DE LA CASA VENDEDORA: ..... **DOMICILIO:** .....

LOCALIDAD: ..... **FECHA DE COMPRA:** ..... **Nº DE FACTURA**: .....

DATOS DEL CLIENTE: ..... **DOMICILIO:** ..... **TEL.**: .....

ACCESORIOS: ..... **OBSERVACIONES:** .....

S.T.A.: ..... **FECHA**: .....

DEFECTO: .....

REPARACION REALIZADA:.....

REPUESTOS CONSUMIDOS:..... **Pc Nº:** .....

FECHA DE ENTREGA AL USUARIO: ..... / ..... / ..... **CONFORME DEL USUARIO:**..... **Aclaración:** .....

IMPORTANTE: Agregue sus datos en el Certificado adjunto y en el talón para el Servicio Técnico, antes de remitir este último al Servicio técnico más cercano a su domicilio.

AG872 8/9/05 10:39 AM Page 12

ATMA

Importa, Distribuye y Garantiza
NEW SAN
Una Empresa del Grupo
SANYO Electric Co. Ltd.
Roque Pérez 3650 - C1430FBX Cap. Fed.
República Argentina
www.atma.com.ar
HECHO EN CHINA

Para ser llenado por la casa vendedora

Adquirido en: .....

Domicilio: .....

Localidad: .....

Fecha de compra: / /

Factura Nº.....

Nombre del

comprador:.....

SELLO Y FIRMA DE LA
CASA VENDEDORA

ATMA